



Grupos de Degustação 1º Semestre 2007

Enviados os boletos para os participantes dos Grupos de Degustação a se iniciarem em março de 2006. Para os Grupos de Aperfeiçoamento e R2, são quatro boletos, com vencimentos para os dias 22 de janeiro, 12 de fevereiro, 12 de março e 12 de abril. Para os demais Grupos (Inicial, R1 e Castas) são três boletos apenas, não havendo, no momento, a cobrança de uma quarta parcela. Para todos os casos, o acerto final (para mais ou para menos) será feito posteriormente. Lembramos que, por decisão da Diretoria, os Grupos somente terão início quando todos os participantes tiverem quitado as parcelas vencidas. Não prejudique seu grupo e pague em dia.

Viagem à Serra Gaúcha

Visitar a principal região vinícola brasileira na época da vindima é uma oportunidade única, pois você vai conhecer todos os detalhes da vinificação – explicados pelos próprios enólogos – e conferir pessoalmente tudo o que aprendeu nas aulas teóricas, verificando ao vivo o processamento das uvas, desde a recepção na cantina até a elaboração final do vinho. A viagem está prevista para quinta-feira à noite, dia 1º de março, com retorno na noite de domingo, dia 04. Serão visitadas entre quatro e cinco vinícolas. Mais detalhes e programa completo da viagem no próximo boletim. Os interessados devem colocar seus nomes na lista de reserva, na ABS/RJ – tel: 2285-0497, pois estamos limitando a 25 participantes.

Trimestralidade

O vencimento da 1ª Trimestralidade de 2007 será no dia 18 de janeiro. Os carnets já foram encaminhados pelo correio. Não deixem de efetuar o pagamento no dia do vencimento, pois para participar das atividades da ABS/RJ é necessário estar em dia com as obrigações da trimestralidade.

Confraternização dos Sócios

Mais um encontro de confraternização dos sócios da ABS/RJ, que será realizada no dia 01 de fevereiro, como de hábito no restaurante O Navegador – 6º andar do Clube Naval – Rio Branco esquina com Almirante Barroso. É o momento de encontrar seus amigos enófilos, degustar bons vinhos e se deliciar com queijos e frios. Os associados são nossos convidados e podem levar seus conhecidos (não pertencentes aos quadros da ABS/RJ) que pagam R\$ 80,00. O encontro começa às 18:30 e vai até às 20:30 horas. Não percam.

Calendário 2007

Veja no encarte o Calendário para o ano de 2007. São mais de cem atividades à disposição dos associados.

Espumantes x Champagne: Onde está o Champagne?

Roberto Rodrigues irá apresentar a já tradicional degustação de “Espumantes x Champagne” em pleno verão, no dia 08 de fevereiro, às 19:30 horas, na sede da ABS-RJ. Aos participantes será perguntado “Onde está o Champagne?”. Para comprovar que os espumantes brasileiros são produzidos com qualidade crescente, a degustação será às cegas e os participantes tentarão identificar o verdadeiro Champagne. Mais do que tentar descobrir qual é o Champagne irão descobrir que os espumantes rosés são muito bons, pois não há como negar o poder de sedução de um champagne ou espumante rosado, com borbulhas finas e intensas, aromas variados e a cor distinta. Após a degustação às cegas será feita uma pequena harmonização, em que cada participante irá escolher sua própria combinação ideal entre espumantes e comidinhas (morangos, ovas de salmão, presunto tipo Parma, queijo tipo brie).

Serão degustados os vinhos:

- Champagne Moët & Chandon Rosé;
- Chandon Passion Rosé;
- Estações Blush Primavera, Casa Valduga;
- Família Piagentini Brut Rosé;
- Dignus Brut Rosé;
- Cave Geisse Rosé;
- Miolo Brut Rosé 2006

O custo será de R\$ 74,00.

Degustação Vinhos da Alsácia

A Alsácia estará representada na Degustação que Geraldo Alão preparou para o dia 27 de fevereiro. Os vinhos brancos são um “must” para o verão. Confiram:

- Crémant d'Alsace Brut, Dopff & Fils
- Pinot Gris Beblenheim 2002, Marcel Deiss
- Gewürztraminer Reserve 2004, Dopff au Moulin
- Riesling Grand Cru Schlossberg 2002, Paul Blanck

Para o final, Pinot Blanc Reserve 2003, A. Scherer.
Horário: 19:30 horas. Preço: R\$ 71,00



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

133 – A Sauvignon Blanc na crista da onda

A moda da cozinha oriental, que ora se espalha por nossos bares e restaurantes, tem acentuado o consumo de vinhos da Sauvignon Blanc, mais lembrados no passado quando se tratava de frutos do mar e queijos de cabra.

Facilmente reconhecíveis pelo estilo seco, aromático e frutado, lembrando melão e grapefruit, os vinhos dessa casta mostram uma faixa de sabores estreita. Em geral não passam por madeira e devem ser consumidos jovens, sendo considerados, por isso, inflexíveis, quando comparados com os Chardonnay. Eles perdem em vivacidade, em climas quentes, ou em requinte, em áreas muito frias.

O sucesso da Sauvignon Blanc se verifica em terroirs favoráveis dos quais são modelos Sancerre, na França, de caráter mineral, e Marlborough, na Nova Zelândia, com sua exuberância aromática. Seguem-se algumas áreas selecionadas do Chile e de outros países do Novo Mundo. E nós temos bons exemplares na Serra Gaúcha.

Os vinhos da Sauvignon Blanc estão na moda, acompanhando a comida tai, os rolinhos primavera, o sushi e o sashimi e, com o perdão da rima, o caranguejo e o tucupi.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 67

Homero Sodré

Exploradas até aqui as principais regiões alemãs, resta conhecer os pequenos distritos como Ahr, Baden, Franken (Francônia), Mittelrhein e Nahe. A maior parte dos vinhos produzidos nestas áreas são triviais, mas às vezes encontram-se verdadeiros tesouros escondidos em pequenas comunas. Ahr é uma região setentrional, de terreno rochoso e coberto de florestas. Os vinhos predominantes são tintos leves elaborados com a uva Spätburgunder (Pinot Noir). Baden é uma região diversificada e descontínua, com algumas partes de clima quente que dá vinhos encorpados e alcoólicos de uva Muller-Thurgau. É mais famosa pela comida que pelo vinho! A Francônia, a leste do Rheingau e junto a Frankfurt, é a região que engarrafa seus vinhos naquela garrafa bojuda chamada bocksbeutel, que tem o formato de um saco escrotal de bode!. A casta predominante é a Silvaner e os vinhos, secos. Finalmente, o Mittelrhein, cujos principais vinhedos ficam entre as cidades de Koblenz e Bingen, produz vinhos simples e baratos de Muller-Thurgau e alguns sekt (espumantes) e riesling bem minerais. Vamos passear um pouco pelo mundo virtual

Sonnenberg-Görres & Linden (Ahr) (www.weingut-sonnenberg.de) • Karl Johner (Baden) (www.johner.de) • Staatlicher Hofkeller (Franken) (www.hofkeller.de) • August Perl (Mittelrhein) (www.perll.de)



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XLVI

Edgar Rechtschaffen

Tamanho dos Leilões

O total dos valores oficiais de vendas em 2006 nos leilões de vinhos finos, principalmente da Grã Bretanha e USA, indica uma cifra próxima aos U\$ 300 milhões. A principal partícipe foi a norte americana Acker, Merral & Condit, com vendas de U\$ 60 milhões desbancando a outrora leader Christie's, que apresentou vendas de U\$ 58,6 milhões. O terceiro lugar no podium coube à Sotheby's, com vendas acumuladas de U\$ 37,4 milhões. Importante ressaltar que 7% do valor das vendas em leilão já é devido à Internet. Estes números, apresentados pela Decanter News, parecem não incluir os resultados de alguns leilões franceses, como a venda de grandes vinhos da adega da prefeitura de Paris. Com estes, o total dos leilões deve aproximar-se de U\$ 330 milhões.

Príncipe Charles assina os rótulos do Mouton Rothschild 2004

O príncipe Charles acaba de juntar-se ao rol de famosos pintores do século XX ao tornar-se o mais recente artista a ilustrar o rótulo do vinho Château Mouton Rothschild. The Prince, como é conhecido no meio artístico, o (conceituado) aquarelista e herdeiro da coroa britânica agora acrescenta seu nome a uma eclética relação de pintores que já inclui Braque, Picasso, Miró, Chagall, Henry Moore, Warhol, Francis Bacon e Balthus. A pintura escolhida ilustrará o rótulo do Mouton Rothchild 2004, uma aquarela de pinheiros da região de Cap d'Antibes, na Cote d'Azur, não foi originalmente pintada para este propósito mas foi pessoalmente selecionada pela Baronesse Philippine de Rothschild, proprietária da vinícola. A razão maior da escolha, segundo a baronesa, foi para comemorar o décimo aniversário da entente cordiale entre França e Grã Bretanha, celebrada em 1994. Cada garrafa começa a ser comercializada pelo chateau para seus distribuidores, inicialmente por U\$ 150.

Bronco ataca de novo

A Bronco Wine Company está famosa nos USA pelo sucesso de venda de seus vinhos genéricos da Califórnia, pelo preço de U\$ 1,99: Os vários rótulos levam a marca Charles Shaw, alguns tendo vendido mais de cinco milhões de caixas/ano, para horror e preocupação do mercado produtor. Os vinhos são comercializados na rede própria Trader's Joe com lojas em inúmeros estados. E agora, para maior inquietação dos produtores, a Bronco introduz um up-grade no rol de seus produtos, com a comercialização de vinhos californianos de apelação controlada. Estes já são vendidos nacionalmente sob as marcas Napa River (apelação Napa Valley) e o Chardonnay Santa Barbara Landing (apelação Santa Barbara). Desta vez, pelo preço de U\$ 4,99; uma verdadeira barganha para vinhos nacionais de apelação controlada. "Estamos vivenciando a derrocada do mito que um vinho tem que ser caro para ser bom", declarou Fred Franzia, o polemico presidente da empresa. Assim noticiou a Wine Business.

Eterna Disputa: Bordeaux X Borgonha

Em recente artigo no Financial Times, Jancis Robinson classificou os sérios bebedores de vinho em duas categorias: os connoisseurs de bordeaux e os amantes de bourgogne. Jancis frisa usar estes termos com bastante critério. Segundo ela, um relacionamento com bordeaux é um negócio cerebral; com bourgogne, um affair do coração. Ms Robinson exemplifica o caso da mais fina coleção privada de vinhos de Londres, cujo proprietário definitivamente não gosta dos bourgognes. Em contrapartida, a autora relata recentemente ter recebido um catálogo de uma feira de vinhos parisiense da parte de uma proeminente figura da cena de vinho francesa. E que continha um grande risco negro sobre os bordeaux, com a observação à mão: "não é preciso degustar".

Mais uma estória sobre o champagne

Quando um repórter perguntou à John Maynard Keynes (um dos pilares do moderno pensamento econômico do século passado) se havia algo que ele tivesse lamentado durante sua vida, Lord Keynes respondeu: "não ter bebido champagne o suficiente". Keynes, bon viveur, bem educado, eclético (com conhecimento enciclopédico), conversador e uma pessoa sempre bem vinda em qualquer festa era uma exceção entre seus pares economistas. "Enquanto a maioria das pessoas vê numa flute de champagne bolhas e o reflexo de rostos radiantes, meus colegas ficam pensando sobre custo marginal e lucro marginal". Em economês: em se tratando de champagne, você pode discorrer sobre o fato que o principal ganho econômico emerge da diferenciação, migrando na cadeia de valores para onde a raridade (escassez) se encontra. Ou, ao invés disso, você pode tomar uma outra taça. Extraído de matéria pré-natalina do Financial Times de 19 de dezembro 2006.

Bouquet, o jogo para entreter

Procurando por uma idéia diferente para presentear um amigo debutante, connoisseur ou profissional de vinho? Então procure por Bouquet. Trata-se de um jogo de tabuleiro, algo como uma mistura de Banco Monopólio com Trivia Pursuit, versando sobre questões intrigantes do vocabulário de vinho, variedades de uvas, chateaux e produtores, técnicas viníferas e vinícolas assim como sobre vinhos fortificados e questões abordando destilados. O jogo foi desenvolvido pela sommelière sueca Britt-Marie Backe, presidente da Winertainment LLC, que na juventude apaixonou-se pelo vinho e suas harmonizações com comida. Enquanto estudante no programa preparatório de sommelière da Restaurant Academy of Sweden, Becke viu-se absorvida com uma miríade de informações sobre o tema. E começou a preparar fichas de resumo que, posteriormente, constituíram-se na origem do jogo. Lançado na Escandinávia e Europa no final da última década, Bouquet agora já está disponível em 15 estados norte-americanos, sendo vendido em lojas de brinquedos, livrarias, wine stores e vinícolas; com enorme sucesso. Torneios já estão ocorrendo. Assim noticiou a Wine Business. Para os interessados, este articulista sugere a versão européia do jogo (talvez menos focada em questões específicas dos USA) como mais adequada à nossa realidade, e escolher a língua adequada das cartas questionário: inglês, espanhol ou português.



ACONTECEU

Importadora KMM

Degustação da Importadora K.M.M. (Robert Phillips – 2286-3873), apresentando a Vinícola Pizzorno, do Uruguai, com a presença do enólogo Carlos Pizzorno. Vinhos: Don Próspero Sauvignon Blanc 2005, Don Próspero Tannat/Merlot 2003, Don Próspero Tannat 2003, Don Próspero Roble Cabernet Sauvignon 2002 e Pizzorno Reserva Tannat/Cabernet/Merlot 2002.

Novos Conveniados: Dical Braconnot, Donna Donni e Cais de Icarai

Importantes estabelecimentos assinaram convênio com a ABS/RJ.

Restaurantes:

- Dical Braconnot Restaurante – Rua Dr. Agostinho Goulão, 169 – Corrêas – Petrópolis – Tel.: (24) 2221-2300
- Donna Donni - Rua Uruguai, 380 / Ljs. 11/13 – Tijuca - Tels.: 2288-1266 / 2575-9431 / 2570-8513

Enoteca:

- Cais de Icarai – Vinhos e Espumantes Finos – Rua Laurentina Alves Pereira, 39 – Pendotiba – Niterói – Tel.: 3021-4797

Para obter o desconto promocional ou levar seu próprio vinho, no caso dos restaurantes, o associado deve estar em dia com a trimestralidade e apresentar a carteirinha. O ideal é declinar sua condição de associado por ocasião da reserva.

Vitis Vinífera

Degustação da Importadora Vitis Vinífera (José Augusto Saraiva – 2235-3968), apresentando vinhos suíços Marie-Thérèse Chappaz. Vinhos: Fendant “Président Trillet” 2005 (100% Chasselas), Dôle de la Liaudaz 2005 (52% Pinot Noir, 46 % Gamay, 1% Diolinoir, 1% Gamaret), Rhodonite 2005 (Pinot Noir, Gamay, Merlot, Syrah vinifié en Rosé), Petite Arvine “Grain Blanc” 2005 (seco) - produção de apenas 600 garrafas, Ermitage “Grain d’Or” 2004 (seco), Grain Noir 2004 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot), Grain Syrah 2005, Grain Cornalin 2005, Humagne Rouge 2005, Grain Doux 2005 (Rhin, Chardonnay, Petite Arvine) (doce), Grain Noble “Marsanne Blanche” 2003 (doce) e Grain Noble “Petite Arvine”

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO

Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Grupo 311 – CEP: 22210-903

Tel: (0xx21) 2285-0497 • Fax: (0xx21) 2265-2157

Home Page: <http://www.abs-rio.com.br>

E-mail: abs@abs-rio.com.br

Agenda

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

CURSO BÁSICO

08, 10 e 18 de janeiro

CURSO DE DEGUSTAÇÃO

08 e 10 janeiro

OS VINHOS QUE VIERAM DO FRIO

25 de janeiro

ESPUMANTES x CHAMPAGNE:

ONDE ESTÁ O CHAMPAGNE?

08 de fevereiro

DEGUSTAÇÃO ALSÁCIA

27 de fevereiro

ABS/RJ - SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

16 de janeiro

CURSO DEGUSTAÇÃO

11 de janeiro

2003 (doce). A degustação foi dirigida com total segurança pelo nosso monitor João Lizardo.

Adega Alentejana

Degustação da Adega Alentejana (Madeleine Patrício – 2529-8114), apresentando os vinhos da Casa Santana Ramalho. Vinho branco: Joaquim Madeira 2005. Vinhos tintos: Alcatruz 2005, CSR 2004, Casa de Sábicos 2002 e Joaquim Madeira 2004. Antes dos vinhos foi degustado o excelente azeite Malta.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Fevereiro

FLAMENGO - Dia 08 – Espumantes x Champagne – “Onde está o Champagne?”, com Roberto Rodrigues.

Dia 27 – Degustação de Vinhos da Alsácia, com Geraldo Alão.

Presidente: Ricardo Augusto B. L. de Farias

Diretora: Maria Angela Cruz Auler

Vice-Presidente: Euclides Penedo Borges

Diretora: Maria Helena Tauhata

Diretora: Ana Maria Schall Gazzola

Diretor: Paulo Marcio Jardim Decat

Conselheiros: Antonio Dantas Pereira, Ivanir José Tavares, João Fontes Neto,

José Valmir Pereira, Laert Spinelli, Roberto Rodrigues, Roberto Timotheo da Costa